



## Sherry Pedro Ximénez 1730

Jerez DO, Álvaro Domecq

Eine Sherry-Rarität, von der gerade mal 1000 Flaschen produziert wurden

### Beschreibung:

Traditionell werden die Trauben der Rebsorte Pedro Ximénez nach der Ernte zum Trocknen in der Sonne gelagert, bis sie etwa die Hälfte ihres Gewichts verloren haben – auf diese Weise konzentrieren sich die Aromen und der Zuckergehalt in den Beeren enorm. Anschliessend an die Gärung sorgt eine dreissigjährige Veredelung im Holzfass nach dem klassischen Solera-Criadera-System nicht nur für eine atemberaubende aromatische Komplexität, sondern auch für die Entwicklung eines aussergewöhnlich geschmeidigen Mundgefühls. Mit seiner cremigen Dichte und seiner faszinierenden Süsse ist dieser rare Pedro Ximénez von Álvaro Domecq ein Meditationswein par excellence und ein grandioser Begleiter zu pikantem Blauschimmelkäse wie Gorgonzola, Roquefort oder Stilton, dunkler Schokolade oder klassischen Vanille-Desserts wie Crème Caramel und Crème Brûlée.

### Aromenprofil:

In fast undurchdringlich tiefem Mahagonibraun mit eleganten kupferfarbenen und feinen goldenen Reflexen präsentiert sich dieser Pedro Ximénez schon optisch höchst eindrucksvoll, mit hoher Viskosität und faszinierender Konzentration. Im Duft äusserst vielschichtig und komplex, balsamische Noten und edle Würze aus dem Holzfass ergänzen sich perfekt mit Mocca, Buttercreme und Caramel sowie feinen Nuancen von dunkler Schokolade, gebrannten Mandeln und eingelegten Kirschen. Am Gaumen schmelzig und rund, warm und samtig, mit voluminöser Süsse und fein ziselierte Säure sowie dem intensiven Geschmack von getrockneten Früchten, der bis ins Finish anhält und mit Aromen von Datteln, Feigen und Rosinen noch lange nachklingt.

### Passt zu:

Während trockene Sherrys wie Fino, Manzanilla oder Amontillado ausgezeichnet zu Tapas wie Oliven, Jamon oder Manchego-Käse passen, schmecken süsse Sherrys aus Pedro Ximenez-Trauben himmlisch mit Vanilleglace, Crème Brûlée oder Crème Caramel. Ob Tawny, LBV oder Vintage – Portweine harmonieren besonders gut mit Schokoladendesserts oder mit Blauschimmelkäsen wie Stilton und Roquefort.

### Temperatur:

Unterschiedliche Stile erfordern unterschiedliche Temperaturen: Fino/Manzanilla: 6 bis 8°C, Amontillado: 12 bis 14°C, Pedro Ximénez: 12 bis 14°C. Servieren Sie junge Portweine bei 14 bis 16 °C und reife Portweine bei 16 bis 18 °C Grad.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Subregion:</b>	Jerez
<b>Produzent:</b>	Álvaro Domecq
<b>Ausbau:</b>	36 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	17.0%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pedro Ximénez
<b>Artikelnummer:</b>	12004--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Sherry Pedro Ximénez 1730

Jerez DO  
Álvaro Domecq

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Ratings:</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pedro Ximénez
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Ausbau:</b>	36 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	17.0%
<b>Servier:</b>	Unterschiedliche Stile erfordern unterschiedliche Temperaturen: Fino/Manzanilla: 6 bis 8°C, Amontillado: 12 bis 14°C, Pedro Ximénez: 12 bis 14°C. Servieren Sie junge Portweine bei 14 bis 16 °C und reife Portweine bei 16 bis 18 °C Grad.